

Hungrig wie ein Wolf verzehrte er eine Frittatensuppe, einen Vanillerostraten mit Braterdäpfeln sowie böhmische Palatschinken.

AUS: TODESWALZER



VANILLEROSTBRATEN

Zubereitung

Die Rostbratenstücke auf ein Brett legen und mit Frischhaltefolie belegen. Das Fleisch nun zart klopfen, danach die Folie entfernen und auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Seite der Rostbratenstücke mit Mehl stauben.

In einer Pfanne das Fett erhitzen und die Fleischstücke beidseitig, mit der Mehlseite zuerst, schnell (maximal 2 Minuten pro Seite) braun anbraten. Rostbratenstücke aus dem Fett nehmen, in Alufolie einwickeln und warmstellen.

Die Hitze der Kochstelle stark reduzieren. Überschüssiges Fett abgießen und den Bratenrückstand mit Suppe ablöschen. Die 4 Knoblauchzehen schälen, ganz fein hacken und dazu geben. Die Sauce mit Butter montieren. Die Rostbratenstücke nochmals in den Saft legen und bei milder Hitze ziehen lassen. Achtung: Nicht mehr aufkochen, sonst gerinnt die Sauce.

Der Vanillerostraten wird mit Braterdäpfeln serviert.

Zutaten für 4 Portionen

- 4 Stk. Rostbraten oder Beiried (à 200g)
- 60 g Schmalz oder Öl
- 4 Zehen Knoblauch
- 2 EL Mehl
- 200 ml Rindsuppe
- 1 EL Butter, kalt
- Salz
- Pfeffer

WISSENSWERTES

Im alten Wien nannte man den Knoblauch die *Vanille des kleinen Mannes*.



TIPP: Was ist montieren? Kleine, sehr kalte Butterstücke werden zum Binden in die Sauce eingemengt. Dadurch wird sie cremiger, glänzender und schmeckt natürlich herrlich buttrig.

Auf diese wunderbare Teigmasse waren in Reih und Glied reife, saftige Kirschen geschichtet worden, ...

AUS: TODESWALZER



KIRSCHENKUCHEN

Zubereitung

Die Eier trennen. Eiweiß mit etwas Zucker fest schlagen und beiseitestellen.

Die Butter schaumig rühren, restlichen Zucker und Vanillezucker untermengen und weiter schlagen. Nach und nach die Eidotter einrühren.

Mandeln, Mehl, Salz, Maisstärke und Backpulver gut vermengen und gemeinsam mit dem Zitronenabrieb in die Masse unterheben.

Zum Schluss zügig den Eischnee unterheben.

Die Kuchenmasse in eine mit Butter ausgefettete Kuchenform füllen.

Die Kirschen in regelmäßigen Abständen auf die Masse geben und im vorgeheizten Backrohr 25 Minuten bei 170 °C backen. Abkühlen lassen und vor dem Servieren nach Belieben mit Staubzucker bestreuen.

Variante

Man kann ganz nach Gusto für den Kuchen auch Marillen-, Ringlotten- und Zwetschkenhälften sowie nicht entkernte Kriecherln verwenden.

Zutaten für 4 Portionen

- 200 g Butter
- 200 g Staubzucker
- 2 EL Vanillezucker
- 1 Zitrone, unbehandelt, Abrieb davon
- 6 Eier
- 200 g Mandeln, gerieben
- 160 g Mehl, griffig
- 1 MS Salz
- 4 EL Maisstärke
- 2 TL Backpulver
- 350 g Kirschen mit Kernen

WISSENSWERTES

Warum werden Kirschen mit Kernen verwendet? Entkernte Kirschen lassen sehr viel Saft und machen den Teig matschig.

